

# Vegán Túrógombóc

## Hozzávalók:

- 1 csésze köles (éjszakára beáztatva)
- 3-4 csésze növényi tej
- 6 kanál cukor
- nagy csipet só
- 1 citrom leve és reszelt héja
- 4 csapott evőkanál rizsdara (ebből lehetett volna 5-6 is)
- 2 evőkanál kókuszolaj
- 1 teáskanál vanília aroma
- zsemlemorzsa, porcukor
- fahéj (ízlés szerint)
- vegán tejjől

## Elkészítés:

*Az előzőleg beáztatott kölest leöblítjük, lecsepegtetjük és feltesszük főni a növényi tejjel, sóval, cukorral és vaníliával (itt jöhet bele a mazsola is, ha valaki szereti).*

*Időnként megkeverve, lassú tűzön, fedő alatt addig főzzük, amíg a köles puha lesz (szétfőtt állagú).*

*Levesszük a tűzről, és ha használunk, belekeverjük a 2-3 evőkanál növényi joghurtot vagy tejjölt. Nem szükséges, de túrószerűbb lesz tőle a végeredmény.*

*Hozzáadjuk a rizsdarát, és lefedve pihenni hagyjuk még 10 percig.*

*Közben serpenyőben kókuszolajon kissé megpirítjuk a zsemlemorzstát, hozzáadjuk a fahéjat, esetleg egy kis cukrot.*

*A kölesmasszáról levesszük a fedőt és hagyjuk langyosra hűlni, majd hozzáadjuk a citrom reszelt héját és a levét, összekeverjük, gombócokat formázunk, majd megforgatjuk a fahéjas morzsában.*

*Porcukorral, vegán tejjőllel tálaljuk, de gyümölcscsszósszal is nagyon finom.*

*Jó étvágyat hozzá!*